

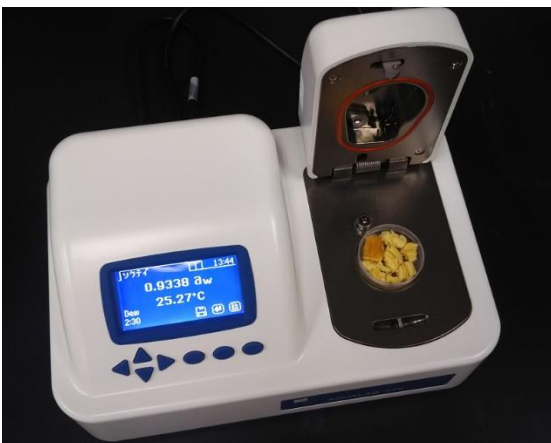
導入年度	R 3 年度	設備名	水分活性測定装置		
メーカー	METER Group, Inc.	型 式	AQUALAB 4TE	設置室	機器分析室

令和3年度 地方創生推進交付金

《 概 要 》

食品の食中毒・腐敗リスクの指標となる水分活性値を測定する装置です。水分活性値とは、食品中の水分子のうち、微生物が利用できる水分子（自由水）の比率を表すものです（図）。食品等の水分活性値を測定することで、生育可能あるいは生育不可能な微生物が明らかになるため（表）、品質管理や製品開発における安全性・保存性の評価が可能です。

《 装置外観 》



《 仕 様 》

- 1) 測定原理 : 露点チルドミラー法
- 2) 測定範囲 : 0.03-1.00 aw
- 3) 測定精度 : ±0.003 aw
- 4) 測定可能温度 : 15~50°C
- 5) 測定時間 : 約 5 分(サンプルの性質による)
- 6) 測定時必要容量 : 約 15mL

《 用 途 例 》

食品・化粧品等の安全性評価
常温流通可能な食品の開発

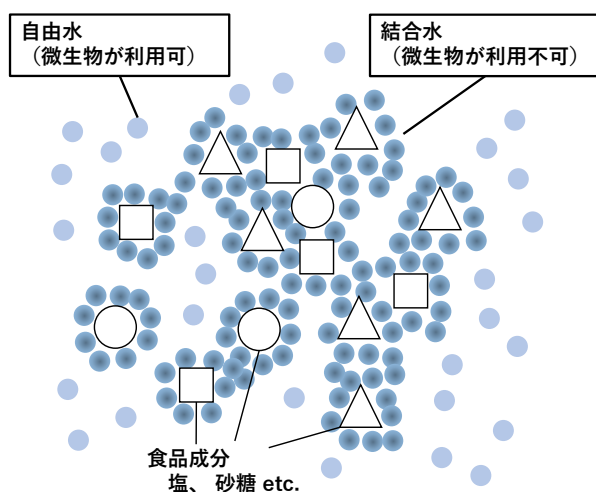


図 食品中の水の分布

表 水分活性値と微生物の生育限界

水分活性値 (目安)	食品例	増殖できる微生物 の例
0.95	生鮮野菜	大腸菌
0.75	ジャム	カビ
0.6	クッキー	無し